

# MENU FEBRUARI



## Kalfsentrecote met gebraseerde ossenstaart en een kleurrijk taartje

<b>Ingrediënten 12 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Entrecote</u></b> 1,2 kg kalfsentrecote 1 blaadje laurier olijfolie peper en zout	<b><u>Entrecote</u></b> Smeer het vlees in met een beetje olijfolie en kruid verder met peper en zout. Doe het vlees met wat olijfolie en het blaadje laurier in een zak en vacumeer dit. Gaar het minimaal 2 uur sousvide op 53°C.
<b><u>Ossenstaart en jus</u></b> 1 kg ossenstaart zonnebloemolie 2 runderboullion blokken 1 prei 1 wortel 100 g ui 1 stengel bleekselderij 150 g knolselderij 4 teentjes knoflook 2 takjes tijm 3 kruidnagels 3 blaadjes laurier 75 ml kook brandy peper en zout	<b><u>Ossenstaart en jus</u></b> Bak de ossenstaart aan in wat olie. Haal de ossenstaart uit de braadpan en leg deze alvast in de snelkookpan. Snijd de groente klein en fruit deze aan in dezelfde braadpan. Voeg de groente toe aan de snelkookpan en voeg ook de gesneden knoflook, takjes tijm, kruidnagels en blaadjes laurier toe. Vul de pan met water en de 2 boullion blokjes zodat alles net onder staat. Kook alles ongeveer 1 uur. Haal de ossenstaart uit de snelkookpan en pluk het vlees uit de ossenstaart en snijd het fijn. Kruid met peper en zout. Bewaar tot gebruik. Zeef het kookvocht (van de ossenstaart) en ontvet deze. Doe de kook brandy bij het kookvocht en laat dit zachtjes inkoken. Er moet 200 ml saus over blijven.
<b><u>Prei en sjalot</u></b> 1 prei 80 g sjalot	<b><u>Prei en sjalot</u></b> Maak de prei schoon en snijd in de lengte in twee stukken. Snijd de prei julienne. Blancheer (1 minuut) in kokend water. Laat afkoelen in ijswater. Vervolgens laten uitlekken in een zeef. Maak de sjalot schoon en snijd overdwars in ringen. Haal de ringen los. Bewaar beide apart tot gebruik.
<b><u>Doperwtencrème</u></b> 500 g doperwten 2 el crème fraîche peper en zout	<b><u>Doperwtencrème</u></b> Gaar de doperwten in kokend water met zout. Schud af en mix met de crème fraîche tot een crème. Druk door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Zet afgedekt in de warmhoudkast.

# MENU FEBRUARI

## Taartjes

3 vastkokende  
aardappelen  
500 ml kippenbouillon  
2 knoflook tenen  
300 g wortel  
50 g panko  
50 g boter  
3 el peterselie  
olijfolie  
peper en zout

## Taartjes

Schil de aardappelen en snijd deze in 10 zo groot mogelijke (Ø 6cm) schijven van ½ cm dikte.  
Kook deze in wat kippenbouillon met de knoflook tenen bijna gaar.  
Leg ze op een schaal en laat ze afkoelen.  
Schil de wortel en snijd deze brunoise 3x3 mm.  
Blancheer even in kokend water en schud af.  
Meng de panko met de boter en wat olijfolie.  
Meng de peterselie met de aangemaakte panko.  
Breng op smaak met peper en zout.  
Verwerk met de handen tot een deegje. Zorg wel dat de panko "rul" blijft!  
Maak op een bakplaat met matje 12 taartjes met een ingevette ring van Ø 6cm.  
Plaats onder in de aardappelbodem van ½ cm, kruid met peper en zout.  
Leg hierop een laagje wortel en druk goed aan.  
Leg hierop een laagje geplukte ossenstaart.  
Druk goed aan en dek af met het laagje broodkruim.  
Doe daar nog een klein klontje boter op.  
Laat de ring eromheen staan.

## Eindbewerking

boter  
zonnebloemolie  
aardappelzetmeel  
gezeefde bloem

## Eindbewerking en presentatie

Bak de entrecote eerst op de vet kant en daarna rondom op hoog vuur even bruin in wat olie en boter tot 56°C kerntemperatuur. Dan het vlees laten rusten (de kerntemperatuur van het vlees zal nu dalen).  
Leg het vlees in de oven van 125°C en laat de kerntemperatuur van het vlees oplopen tot 57°C.  
Bewaar het vlees daarna in de warmhoudkast.  
Trancheer in 18 plakken.  
Verwarm de taartjes 7 minuten in een oven van 160°C.  
Haal de sjalot even door de gezeefde bloem.  
Droog de prei in een schone theedoek.  
Frituur de prei en de sjalot (apart van elkaar) op 170°C in een pan met een laagje van 3 cm zonnebloem olie (dus niet in de friteuse).  
Verwarm de jus en bind met aangemaakt aardappelmeel.  
Leg 1½ plak vlees op het bord en plaats het taartje erbij.  
Maak een streep van doperwten-crème en leg er wat gefrituurde sjalot op.  
Leg wat gefrituurde prei op het vlees.  
Garneer met jus.

